

04 - Tarte-Tatin mit Auberginen

Hintergrund zum Rezept

Diese Tarte eignet sich insbesondere als vegetarische Vorspeise. Uli hat das Rezept von Gudrun, einer Bekannten, erhalten. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 30 min, die Wartezeit ebenfalls 30 min und 20 min ist die Tarte im Backofen. Besonders der Fenchelsamen gibt der Tarte einen außergewöhnlichen Geschmack. Wem wir die Tarte auch serviert habe – alle waren davon angetan. Wenn etwas übrigbleibt, was selten der Fall ist: Auch kalt oder erneut erwärmt, kann man sie genießen! Ein trockener Weißwein oder Rosé passen gut zur Tarte.

Zutaten für 4 Personen (8 Stücke):

- 500 g Auberginen (2-3 Stück, je nach Größe)
- 1 rote Chilischote (ggf., wenn zu scharf, auch etwas weniger)
- 2 Knoblauchzehen
- 60 g rote Zwiebeln
- 1 gehäufte EL Fenchelsamen
- Je 1 EL getrockneter Rosmarin und Thymian
- Blätterteigrolle aus dem Kühlregal (250 g)
- 60 g Mozzarella (in knapp fingerkuppen-große Stücke von Hand zerteilen)
- Je einen Zweig Rosmarin und Thymian (Deko)
- Olivenöl oder Kräuteröl
- Salz, Pfeffer
- Tarte-Form (26-28 cm Ø)



Zubereitung:

Auberginen waschen, putzen und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, auf einem großen Küchenbrett ausbreiten, gut salzen und 20-30 min Wasser ziehen lassen. Natürlich nacheinander von beiden Seiten. Das ausgetretene Wasser mit Küchenpapier aufsaugen und dabei überschüssiges Salz mit aufnehmen.

Fenchelsamen, getrockneten Thymian und Rosmarin in 4 EL Olivenöl einlegen, damit sie weich werden. Chili (ohne die Kerne) und Knoblauch fein hacken. Die roten Zwiebeln sehr fein in Ringe schneiden. Rosmarin- und Thymianzweige kalt abbrausen und trocknen schütteln.

Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C). Die Tarte-Form gut einölen. Portionsweise die Auberginen-Scheiben in der Pfanne mit etwas Olivenöl (anfangs 1-2 EL, später genügt meist 1 EL) anbraten. Von beiden Seiten leicht braun werden lassen (ca. 2 min). **Achtung:** Die Auberginen verlangen nach immer mehr Öl und saugen alles auf - dieser Herausforderung muss man widerstehen, sonst wird die Tarte zu fett. Die fertigen Scheiben in der Tarte-Form verteilen, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Jede Schicht pfeffern und ggf. salzen. Zumeist sind die Auberginen noch etwas salzig vom Wasserziehen, deshalb ggf. prüfen und abschmecken. So weiter verfahren, bis alle Auberginen-Scheiben verbraucht sind.

Jetzt den Blätterteig abrollen und auf die oberste Auberginenschicht legen, so dass diese vollständig bedeckt ist. Die Teigländer und –mitte vorsichtig gut andrücken und mit der Gabel den Teig mehrfach einstechen. Im Ofen ca. 20-25 min goldbraun werden lassen, bis sich die Teigschicht goldbraun gefärbt hat.

Inzwischen den Fenchelsamen, die Zwiebelringe, den Knoblauch und die Chilis und das Öl in einer Pfanne (möglichst mit Glasdeckel) erhitzen (4-5 min anschwitzen). Nach 2 min etwas Wasser und die Rosmarin- und Thymian-Zweige dazugeben. Das Wasser muss vollständig verdampfen.

Die Tarte auf einer Tortenplatte stürzen. Ggf. am Deckel anhängende Auberginenscheiben vorsichtig abheben und auf die Tarte legen. Die angedünsteten Zwiebeln und Gewürze gleichmäßig mit einer Gabel auf der Tarte verteilen und mit den Mozzarellastücken garnieren. In 8 Teile schneiden und sofort servieren.



Stand: 6.12.2016